Notas

- Os tempos de preparo podem sofrer alterações por vários fatores como tamanho da porção, temperatura do alimento, temperatura do ambiente etc, por esse motivo, é sugerido verificar o resultado durante o processo e fazer ajustes se necessários na temperatura ou no tempo;
- Se for necessário, acrescente alguns minutos extras no preparo conforme sua preferência;
- Alimentos ou porções menores são preparados mais rapidamente em relação a porções e pedaços maiores;
- Utilizar massas pré-cozida para preparar petiscos recheados de forma mais eficiente e rápida;
- Não é recomendado o preparo de verduras e legumes que possuem pouca quantidade de água em sua composição, ex. brócoli, cenoura e vagens, dê preferência por alimentos com maior quantidade de água em sua composição, tipo cebola, espigas de milho, beringela, pimentões e abobrinha;
- Carnes em geral, incluindo frango e peixes que geralmente são fritos, assados ou grelhados, podem ser preparados no aparelho, inclusive carnes e aves empanadas;
- Caso desejar que os alimentos fiquem mais crocantes, principalmente as batatas caseiras, os pastéis e petiscos de massas, pincele levemente um pouco de óleo sobre eles antes de iniciar o processo;
- Não prepare batatas frescas em temperaturas acima de 180°C;
- Ao preparar batatas frescas é recomendado secá-las com papel absorvente e pincelá-las com um pouco de azeite para que fiquem mais crocantes;
- Durante o processo de preparo alguns alimentos irão liberar naturalmente gorduras e óleo que ficará armazenado no fundo da bandeja de preparo. Alertamos para que tenha cuidado ao manusear a bandeja durante o preparo desses tipos de alimentos, evitando incliná-la, balançá-la ou realizar movimentos que podem vir a derramar ou respingar esse resíduo que estará quente.

TABELA DE TEMPO E EMPERATURA PARA PREPARO

	Quantidade Máxima sugerida (g)	Temperatura sugerida (°C)	Tempo sugerido (min)	Observação
Batatas palito congelada	400	200	25	sacudir na metade do tempo de preparo
Batatas palito caseiras	300	180	25 - 28	sacudir na metade do tempo de preparo
Pão de queijo congelado	200	200	10 - 15	-
Nuggets de frango congelados	300	200	15	virar na metade do tempo de preparo
Pastel de massa pré-cozida	4 unidades	180	6 - 8	virar na metade do tempo de preparo
Almôndega pronta congelada	500 (250g por ciclo)	200	20	sacudir na metade do tempo de preparo
Quibe pronto congelado	500 (250g por ciclo)	200	20	virar na metade do tempo de preparo
Cordon bleu congelado	2 unidades	200	25	virar na metade do tempo de preparo
Hamburguer congelado	2 unidades	180	10 - 15	virar na metade do tempo de preparo
Calabresa fatiada com cebola (½ cebola)	250	200	10	sacudir na metade do tempo de preparo e acrescentar a cebola nos últimos 5 minutos
Carne em cubos pequenos	400	200	15	sacudir na metade do tempo de preparo
Costelinha de porco resfriada	400	200	30	virar na metade do tempo de preparo
Frango a passarinho	250	200	30	virar na metade do tempo de preparo

Limpeza e manutenção do produto

Antes de qualquer procedimento de limpeza, desconectar o aparelho da tomada e esperar que o mesmo esfrie;

- Limpar a superfície exterior do corpo do aparelho com um tecido levemente umedecido e secá-lo com um tecido macio;
- A limpeza da bandeja da cesta e da própria cesta de preparo poderá ser feita em água corrente, utilizar sempre um material não abrasivos e esponja macia, depois secar com um pano macio;
- Caso tenha acumulado resíduo no interior da gaveta da cesta de preparo, coloque água **levemente** quente em seu interior e deixe de molho por alguns minutos, inclusive você pode deixar também a cesta de preparo acoplada, depois de passado alguns minutos, descarte a água , desacople a cesta e lave-as separadamente em água corrente, com sabão neutro e esponja **não abrasiva;**
- Para a limpeza da cesta de preparo, é permitido utilizar uma escova macia para limpar o fundo da cesta de preparo (telinha), escovando-a levemente e depois enxaguando-a;
- Nunca mergulhar o corpo do aparelho na água.
- Para a limpeza interna, desligar da tomada e esperar o aparelho esfriar, limpar com pano úmido e depois secar;
- A substituição do cabo de alimentação deverá ser feita somente por posto autorizado Fischer;
- Recomendamos que a manutenção ou conserto do produto seja feito pela Rede de Postos Autorizados Fischer. É imprescindível que tais atividades sejam realizadas por pessoal qualificado e autorizado.

SAC

Para esclarecer dúvidas e receber sugestões, a IRMÃOS FISCHER disponibiliza uma equipe altamente qualificada e treinada para atender seus consumidores.

sac
Serviço de Atendimento ao Consumidor

Ligue grátis, teremos o maior prazer em atendê-lo.

Horário de Atendimento:
Segunda a quinta-feira: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00h
Sexta-feira: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 15:30h

0800 47 3535
0800 729 3535
sac@fischer.com.br
www.fischer.com.br

Garantia

O aparelho é garantido por doze (12) meses, sendo 3 meses de garantia legal e 9 meses de garantia contratual, a contar da data da compra, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação. O conserto ou substituição de peças defeituosas durante a vigência desta garantia se dará somente nas localidades onde a **Irmãos Fischer S/A** mantém postos de serviços autorizados, a partir da apresentação da NOTA FISCAL de compra do produto. Postos de Serviços Autorizados são aqueles credenciados pela Irmãos Fischer e indicados no folheto de Rede de Postos Autorizados que acompanha seu produto, os quais estão autorizados somente a utilizar materiais e acessórios aprovados pela própria **Irmãos Fischer S/A.**

O consumidor perderá totalmente a garantia quando:
- O produto não for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não for utilizado para fins a que se destina (uso doméstico).
- O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos postos de serviços autorizados.
- O defeito do produto decorrer de acidentes de transporte, mal-acondicionamento, uso inadequado, agente da natureza ou maus tratos.
- Forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela **Irmãos Fischer S/A.**
- For instalado em rede elétrica imprópria.
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da plaqueta de identificação do aparelho.

Esclarecimentos:
- A garantia regulamentar oferecida por **Irmãos Fischer S/A**, pressupõe-se a produtos encaminhados/consertados pelos Postos de Serviço Credenciados.

Para produtos de bancada, eletroportáteis, secadora e centrífuga:
- Corre por conta do consumidor o transporte do produto ao referido posto e as despesas decorrentes do mesmo.
- No caso do posto credenciado oferecer atendimento a domicílio, subentende-se que se trata de serviço complementar não incluído na presente garantia, devendo a taxa da "visita" ser paga pelo consumidor.

Para produtos embutidos:
-No caso do posto credenciado oferecer atendimento a domicílio, trata-se de serviço complementar incluído na presente garantia, sendo a taxa da "visita" paga pela Irmãos Fischer S/A.

Observação:
A **Irmãos Fischer S/A** não autoriza qualquer pessoa ou entidade a assumir, por sua conta, outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos, além das aqui explicitadas.
A **Irmãos Fischer S/A** reserva-se o direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.

IRMÃOS FISCHER S/A INDÚSTRIA E COMÉRCIO
Rodovia Antônio Heil - km 23 - nr. 5600 - Fone (47) 3251-2000 - Fax (47) 3350-1080 - CEP 88352-502 - Brusque - Santa Catarina - Brasil
fischer@fischer.com.br - http://www.fischer.com.br . CNPJ: 82.984.287/0001-04 - Inscr. Estadual: 250.176.475 - Caixa Postal 255

www.fischer.com.br

VISITE NOSSO SITE E CONFIRA!
* Nossa linha completa de produtos: **eletrodomésticos, eletroportáteis, bikes** e **construção civil.**
* Receitas elaboradas pelo nosso Gourmet!

Fritadeira a ar Fischer Cook Line

Manual de instruções

Cód. Manual 19408 Rev.00

Parabéns

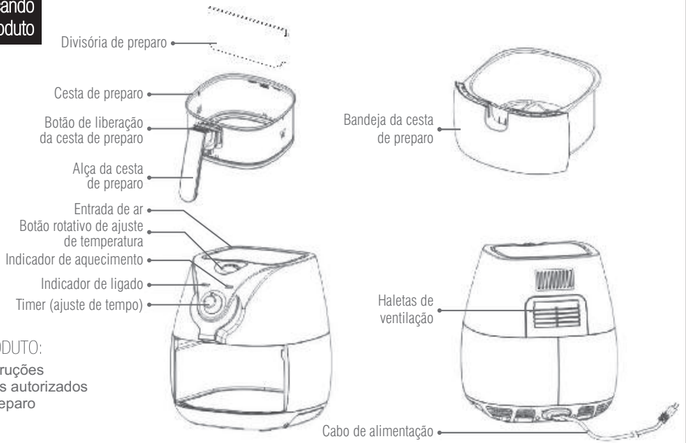
AO COMPRAR UM PRODUTO COM A MARCA FISCHER, VOCÊ FAZ A ESCOLHA CERTA!

A FISCHER, presente no mercado há mais de 45 anos, é reconhecida por seus produtos que apresentam altíssimo nível de qualidade e uma perfeita adequação para uso. Líder de mercado nos segmentos onde atua, a Fischer, além de contar com ótimos produtos, proporciona um serviço de assistência técnica eficiente.

Sumário

- Identificando o produto 02
- Acompanham o produto 02
- Características técnicas 02
- Cuidados 02
- Alertas de segurança 03
- Local de instalação 03
- Utilizando o produto 04
- Notas 05
- Limpeza e manutenção do produto 05
- SAC 06
- Garantia 06

Identificando o produto


Divisória de preparo
Cesta de preparo
Botão de liberação da cesta de preparo
Alça da cesta de preparo
Entrada de ar
Botão rotativo de ajuste de temperatura
Indicador de aquecimento
Indicador de ligado
Timer (ajuste de tempo)

ACOMPANHAM O PRODUTO:

01 Manual de instruções
01 Rede de postos autorizados
01 Divisória de preparo
Livro de receitas

Características técnicas

Fritadeira a air Fischer Cook Line		
Tensão	127V	220V
Modelo cor branca	19334-19775	19334-19776
Modelo cor preta	19334-19777	19334-19778
Frequência	60Hz	
Potência	1200W	
Consumo	1,20 kWh	
Comprimento do cabo de alimentação	1 m	
Dimensões externas do produto	(AXLXP) 315 x 275 x 375mm	
Dimensões externas da embalagem	(AXLXP) 352 x 350 x 350mm	
Peso do produto	5,100 kg	
Peso do produto embalado	6,300 kg	

Cuidados

- Este aparelho destina-se apenas para uso doméstico;
- Não utilize o aparelho para nenhum outro fim sem ser o descrito neste manual;
- Ler atentamente todas as instruções contidas neste manual;
- Verificar se a tensão da rede é compatível com a tensão do aparelho, bem como se a instalação elétrica (fios, tomadas e disjuntores), comportam os mesmos (vide características técnicas);
- Nunca utilizar extensões elétricas ou benjamins e também não operar o aparelho com os pés descalços, para evitar risco de choque elétrico;
- Não conecte o aparelho na tomada ou utilize/opere o mesmo com as mãos molhadas;
- Certificar-se de que a tomada ou outro tipo de conexão em que será ligado o aparelho, está dimensionada para o mesmo. A tomada ou conectores e a fiação elétrica deverão suportar a corrente / potência / tensão do aparelho, solicitar a ajuda de um eletricista em caso de dúvidas;
- Sempre utilizar o aparelho sobre superfícies limpas, planas, firmes e resistentes a temperatura;

Alertas de segurança

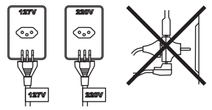
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido, nem mesmo o enxague na torneira;
- Antes de desconectar da tomada gire o controlador de temperatura para a posição desligado;
- Desconectar da tomada quando não estiver em uso e antes da limpeza. Deixe esfriar por aproximadamente 30 minutos antes de tocá-lo ou limpá-lo;
- Não cobrir ou utilizar o aparelho próximo a material inflamável, incluindo cortinas e tecidos;
- Não usar próximo a fonte de água;
- Não colocar o aparelho contra a parede ou outros aparelhos;
- Não cobrir as entradas e aberturas de saída de ar durante o uso;
- Respeitar a distância mínima livre de 10 cm entre a parte traseira e as laterais do aparelho em relação a outros aparelhos ou obstáculos. Nunca colocar objetos de nenhuma espécie, inclusive toalhas em cima do aparelho;
- Verificar com um eletricista se há sobrecarga no circuito de força onde o aparelho será ligado;
- Este produto prevê aterramento. Para segurança a rede da residência deverá contemplar sistema de aterramento;
- Nunca usar o neutro da rede para aterramento;
- Durante o uso, partes acessíveis do mesmo poderão estar quentes. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com as mesmas e consequentes riscos de queimaduras. Não tocar no interior do aparelho enquanto ele estiver em uso ou quente. Mantenha-se a uma distância segura das saídas de ar quente do aparelho;
- Para a segurança do usuário sugerimos que manipule as partes aquecidas de seu aparelho com o uso de luvas térmicas ou acessórios protetores de calor, a cesta de preparo e seu interior alcança temperaturas elevadas, tome cuidado ao manuseá-la;
- Por motivo de segurança, sempre quando o aparelho estiver em uso e for retirado a bandeja de preparo, o sistema de aquecimento irá parar de funcionar automaticamente, tão logo seja realizada a verificação do estado do preparo ou virado os alimentos, recoloque a bandeja, pois o tempo continuará a decrescer mesmo sem a bandeja no aparelho. Após recolocá-la não será necessário refazer nenhum reajuste, pois o aparelho continuará a funcionar na temperatura anteriormente programada e durante o tempo restante apontado no indicador de tempo;
- A tomada ou conector em que será ligado o plugue do aparelho deverá ser de fácil acesso, para possibilitar fácil desconexão para efeito de manutenção, conserto ou instalação;
- Se o aparelho apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado, pois pode não ser seguro para o usuário;
- Se ao iniciar ou durante o uso sair uma fumaça escura do aparelho, desconte-o imediatamente da energia e aguarde a fumaça cessar para abrir a bandeja da cesta de preparo;
- A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente pessoal autorizado Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste aparelho. Isto se aplica também ao cabo de alimentação. Caso este apresente ou venha a apresentar defeitos ou danos, somente pessoal autorizado Fischer deverá substituí-lo;
- Não transportar ou suspender o aparelho pelo cabo de alimentação;
- Não transportar o produto quando o mesmo estiver em uso ou ainda quente;
- O cabo de alimentação deverá estar livre de superaquecimento, sem nada o tensionando ou esticando;
- Sempre remover da tomada o cabo de alimentação após o uso e durante a limpeza e manutenção do aparelho (sempre puxar pelo plugue, nunca pelo cabo);
- Não deixar o aparelho desassistido quando em funcionamento;
- Este aparelho não se destina a ser operado por um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado;
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;
- Crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brinquem com o aparelho;
- Remover os materiais da embalagem internos e externos do aparelho;
- Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do aparelho deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de se evitar risco de sufocamento ao brincar ou manusear estes resíduos;
- A Irmãos Fischer S/A não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas.

NUNCA COLOQUE ALIMENTOS OU ÓLEO NA BANDEJA DA CESTA DE PREPARO, POIS ISSO PODE CAUSAR INCÊNDIO.

Local de instalação

Qualquer dúvida quanto a instalação ou uso, solicitamos entrar em contato com nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor: ***SAC 0800 47 3535 ou 0800 729 3535.***

- Escolher um local que seja adequado e com condições seguras para a instalação do aparelho. É importante que seja utilizado em bancada sem desníveis ou qualquer irregularidade. A instalação deve ser feita em local que não sofra a ação de chuva, sol e calor excessivo.
- Verificar a tensão da tomada na qual será ligada o aparelho. Não utilizar extensões elétricas ou benjamins.
- Utilizar apenas um conector apropriado.



Utilizando o produto

- Remover a embalagem, seus resíduos internos e externos do aparelho, bem como eventuais fitas fixadas a ele;
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe cuidadosamente a bandeja da cesta de preparo e a cesta de preparo com água quente, detergente e esponja não abrasiva, ou lave na lava-louça;
- Após a limpeza prévia, passe levemente azeite nas partes anti-aderente, cesta de preparo e interior da bandeja da cesta de preparo, após, ligue o produto e faça um ciclo de 5 minutos. Esse procedimento ajudará a preservar melhor o revestimento de proteção.
- Para a limpeza do aparelho em si, utilize um pano úmido;

Para colocar o produto em funcionamento siga os procedimentos e recomendações abaixo:

1. Após acomodar o aparelho em uma superfície resistente a temperatura e sem irregularidades, conecte o plugue na tomada elétrica, tenha cuidado certificando-se que a tensão é compatível com a do seu aparelho e que você esteja atendendo a todas as recomendações e cuidados anteriores;

2. Segurar a alça e puxar para fora, assim se tem acesso a cesta de preparo, cuidado deve ser tomado para não desacoplar a cesta de preparo da bandeja (o desacoplamento ocorre quando pressiona-se o botão de liberação da cesta de preparo, veja imagem identificado o produto na página 2).

3. Recomenda-se o pré-aquecimento do aparelho sempre quando for preparar alimentos e o aparelho estiver frio, ou seja, ainda não tenha sido utilizado, ou, tenha sido utilizado e tenha esfriado e voltado a temperatura ambiente. Para preparos seguidos, uma porção imediatamente após a outra, não é preciso o pré-aquecimento.

4. Para pré-aquecer o aparelho, ajustar o tempo girando o manipulador do timer no sentido horário para aproximadamente 5 minutos e o botão rotativo de ajuste de temperatura para 200°C. Após decorrido esse tempo ou quando o led indicador de aquecimento apagar (o que acontecer primeiro), retirar a bandeja da cesta de preparo puxando-a para fora pela alça, tomar cuidado para não apertar acidentalmente o botão que libera a cesta de preparo. Tenha cuidado pois a cesta de preparo estará quente.

5. Colocar o alimento a ser preparado no interior da cesta de preparo e recolocar a bandeja da cesta de preparo em seu compartimento, ela deve encaixar perfeitamente. Para essa etapa, tomar alguns cuidados:
- as partes estarão quentes, tenha cuidado e use luvas térmicas;
- não encher a cesta além da marcação “MAX”, que está gravada na mesma e nem exceder a quantidade indicada na tabela de referência de preparo;
- a quantidade de preparo deve ser em torno de 300 ou 400 gramas por ciclo, evite colocar alimentos sobrepostos, pois a sobreposição pode prejudicar a homogeneidade do assado;
- não usar a cesta de preparo sem acoplá-la em sua bandeja;
- caso for verificar a qualidade ou preparar uma nova porção, tenha cuidado, pois a cesta de preparo alcança elevadas temperaturas, neste caso sempre use luvas térmicas;
- não colocar líquidos, inclusive óleo na bandeja de preparo;

6. Após colocar a bandeja de preparo em seu devido lugar, ajustar o timer para o tempo desejado e ajustar a temperatura (ver tabela de referência de preparo). Sugerimos sacudir ou virar o alimento no meio do tempo de preparo, esse procedimento pode ser realizado de duas formas:

a) após pré-aquecido (se houver necessidade), programar apenas a metade do tempo total de preparo, ao fim desse tempo, o aparelho emitirá um aviso sonoro, retirar a bandeja de preparo do aparelho, apoiar a bandeja de preparo em uma superfície firme desconectando-a da cesta de preparo (apertando o botão na alça). Sacudir ou mexer, depois re-encaixar a cesta de preparo na bandeja (se ouvirá um clique) e reprogramar o tempo para o restante do tempo desejado.

ou se desejar, programar da seguinte forma:

b) após pré-aquecido (se houver necessidade), programar o tempo máximo de preparo, porém, tomar o cuidado de quando decorrido aproximadamente metade do tempo, realizar o processo de verificar e se necessário sacudir ou virar os alimentos;

Ao realizar o procedimento de sacudir ou virar os alimentos, tome cuidado, pois alguns alimentos podem se despedaçar. Para esse tipo de alimentos recomendamos virá-los cuidadosamente com o auxílio de uma pinça de silicone de cozinha.

Caso desejar encerrar o preparo antes do tempo programado, retornar o botão de ajuste de tempo no sentido anti-horário até o ponto desligado, se ouvirá um aviso sonoro, é recomendável também retornar o controlador de tempo para a posição desligado.